## PESTO À L'ALLIAIRE ET SES CRACKERS AU TOFU (RECETTE VEGAN) X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
POUR LE PESTO À L'ALLIAIRE :	
alliaire officinale (feuilles jeunes et vieilles)	3
Huile d'olive	40
citron	0.50
Noix de cajou	50
Noisettes	15
Amandes	15
Pignons de pins	15
POUR LES CRACKERS AU TOFU	
tofu nature ferme	200
Sauce soja salée	50

## **Préparation**

1.	1. Préchauffer le four à 180°C.	

- 2. Couper le tofu, dans le sens de la largeur, en de fines languettes.
- 3. Faites mariner les languettes précitées dans de la sauce soja pendant 15 minutes.

4. Étaler les languettes de tofu sur du papier cuisson/ tapis de cuisson silicone et mettez les au four **Pesto à l'alliaire et ses crackers au tofu (Recette vegan) - révision 0** 

pe 	endant 45 minutes.	
5. Aı	mi-cuisson, retourner les languettes.	
Préparer le pesto:		
1. Tri —	ier et laver les feuilles d'alliaire.	
2. Mi.	ixer et mélanger tous les ingrédients ensemble.	
3. Re	ectifier l'assaisonnement.	
Dressage:		
1. Pla	acer le pesto dans un petit bol et disposer les crackers de tofu sur une planche en bois.	
Suggestion:		
1. Au	u moment de servir, vous pouvez saupoudrer votre pesto avec quelques fleurs d'alliaire.	